

## HARLEKIN-PUTENROLLBRATEN



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

### Zubereitung

Die Putenbrust einschneiden und wie ein Buch aufklappen, weichklopfen und mit der Rosmarincreme würzen. Die Bauchspeckscheiben senkrecht nebeneinander auf einem Blatt Backpapier anordnen und die Putenbrust drauflegen. Die Speckscheiben auf das Fleisch legen und mit den Käsescheiben belegen. Ein buntes Omelett aus den Eiern, dem Otopizza Gemüse, Parmigiano Reggiano, den Kartoffelflocken, Salz und Pfeffer zubereiten. Das Omelett zuletzt auf den Käse legen. Die Putenbrust mit Hilfe des Backpapiers einrollen und darauf achten, dass der Bauchspeck perfekt am Fleisch anhaftet. Mit Bratenschnur wie einen gewöhnlichen Braten zusammenbinden und mit ein paar Rosmarinzweigen garnieren.

### Menù-Zutaten

15 g Fiokki - PC0  
300 g Otopizza (Gemüsemischung) - TA1  
30 g Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7  
q.b. Profumoro - P81X  
Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K

### Zutaten

600 g Putenbrust  
400 g frischer flacher Bauchspeck  
frischer Knoblauch  
160 g frischer Speck in dicken Scheiben  
130 g Käse in Scheiben  
5 Eier  
50 g geriebener Parmigiano Reggiano  
10 g Saatöl  
frischer Rosmarin und Salbei, Salz und Pfeffer